

ENTRÉES

Nachos Entourage – 16 \$ / 24 \$

Nachos garnis de fromage fondu, pico de gallo, jalapeños, olives noir, crème sûre et guacamole.

Ajouts de viande:

Porc effiloché +3 \$ / 6 \$ | Poulet frit +3 \$ / 6 \$ | Bœuf braisé +3 \$ / 6 \$

Fromage en grains frit – 13 \$

Servis avec sauce marinara

Cornichons frits – 11 \$

Servis avec aïoli à l'aneth.

Ailes de poulet

8 / 16 / 32 – 16 \$ / 24 \$ / 40 \$

Servis au choix, sauce BBQ, sauce Miel épicé, sauce Dr. Pepper ou Nature .

Tenders de poulet maison (4 mcx) – 16 \$

Servis au choix, sauce BBQ, sauce Miel épicé, sauce Dr. Pepper ou Nature .

Pieuvre grillée 'Le Kraken' – 19 \$

Servis avec salad du jardin.

Calmars frit – 16 \$

Servis au choix aïoli ciboulette ou mayo sriracha

Pelures de patates (4 ou 8) – 9 \$ / 16 \$

Régulier avec fromage cheddar et bacon ou style poutine.

Crevette brochette grillées – 14 \$

Servis au choix aïoli ciboulette ou mayo sriracha

LES POUTINES D'ENTOURAGE

Frites, fromage en grains, sauce brune.

Le Classique – 10 \$ / 16 \$

Poutine smoked meat – 16 \$ / 22 \$

Poutine au foie gras torché – 19 \$ / 25 \$

Poutine poulet frit – 17 \$ / 23 \$

Poutine au porc effiloché – 17 \$ / 23 \$

Poutine au canard confit – 19 \$ / 25 \$

Poutine au bacon – 16 \$ / 22 \$

Mac & Cheese

Mac & Cheese – 14 \$

Pâtes scooby enrobées d'une sauce fromagère crémeuse.

Mac & Cheese champignons – 18 \$

Ajouts de viande:

Smoked meat + 6 \$ | Foie gras torché + 9 \$ | Poulet frit + 7 \$

Porc effiloché + 7 \$ | Canard confit + 8 \$ | Bacon + 6 \$

SALADES

Salade du jardin – 8 \$ / 14 \$

Mélange de mesclun, carottes, betteraves, tomates cerises variées, concombres, oignons rouges marinés, vinaigrette balsamique.

Salade César – 9 \$ / 18 \$

Romaine, copeaux de parmesan, câpres frits, croûtons, bacon.

Ajouts de viandes:

Poulet frit +7 \$ | Canard confit +8 \$

TARTARES

Entrée ou repas

Servi avec croûtons ou chip nachos.

Tartare de bœuf #1 – 22 \$ / 32 \$

Échalotes grises style bonbon frit, échalotes vertes, mayo bacon, cheddar, caramel de framboise.

Tartare de bœuf #2 – 22 \$ / 32 \$

Échalotes grises & vertes, câpres frits, copeaux de parmesan, bleuets, caramel balsamique.

Tartare de saumon #1 – 21 \$ / 32 \$

Échalotes grises & vertes, perles croustillantes, pousses d'ail, fraises, mayo agrumes & sésame.

Tartare de saumon #2 – 21 \$ / 32 \$

Échalotes grises & vertes, pomme verte, mayo coriandre.

Tartare de thon – 23 \$ / 35 \$

Échalotes grises, ananas, pomme grenade, sauce ciboulette.

MOULES

Servies avec pain grillé.

Classique au vin blanc et échalotes – 24 \$

Vin blanc, fromage bleu, crème, échalotes grises & vertes.

Tomate & Mascarpone – 24 \$

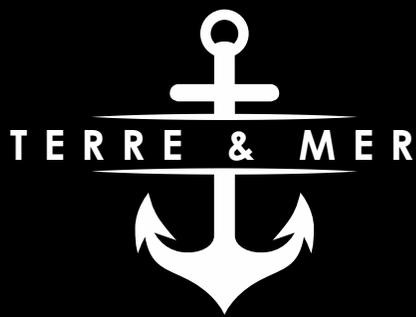
Vin blanc, sauce tomate, mascarpone, échalotes grises & vertes.

Poireaux & Cheddar – 24 \$

Vin blanc, crème de poireaux, cheddar fort, échalotes grises & vertes.

Champignons & moutarde de Dijon – 24 \$

Vin blanc, champignons variés, moutarde de Dijon, fromage parmesan.



Bavette de bœuf 8 oz – 32 \$

Sauce au poivre, fromage bleu, oignons caramélisés, servis avec légumes sauter.

Côte levée

Demi – 20 \$ / Plein – 30 \$
Servis avec frites

Filet de saumon – 30 \$

Sauce aux agrumes, servis avec légumes sautés

Surf & Turf – 41 \$

Bavette de bœuf et brochette de crevettes papillon, légumes, frites ou salade ou patate au four (extra gratiné +5 \$).

Fish & Chips – 26 \$

Morue panés, sauce coriandre, frites ou salade.

Accompagnements / Sides

Poutine – 6 \$ | Salade maison – 5 \$
Salade César – 6 \$ | Patate au four – 3 \$
Patate au four gratinée – 5 \$

BIÈRES

Cannettes / Fût / Pichet

Coors Light.....	9 \$ / 8 \$ / 24 \$
Heineken.....	10 \$ / 9 \$ / 29 \$
Blue Moon.....	10 \$ / 9 \$ / 29 \$
Molson Ex.....	9 \$ / 8 \$ / 24 \$
Apocalypso Trou du diable....	10 \$ / 9 \$ / 29 \$
Petite Bourgogne Rousse.....	10 \$ / 9 \$ / 29 \$
Heinken 0%.....	8 \$

PLATS À PARTAGER

Pour 1 ou 2 personnes

Plateau de fromages – 20 \$ / 40 \$

Sélection de fromages québécois, gelée maison, noix, raisins, croûtons.

Plateau de charcuteries – 20 \$ / 40 \$

Charcuteries locales, pickles maison, moutarde à l'ancienne, croûtons.

Plateau carnivore – 55 \$ / 95 \$

Bavette tranchée, ailes de poulet, côtes levées, tendres de poulets frites maison.

Tour de la mer (pour 3) – 80 \$

Moules au choix, homard, pieuvre grillée, tartare de saumon, Tartare de thon, crevettes, sauce mayo maison.

BURGERS & SANDWICHES

Servis avec frites.

Burger Classique – 21 \$

Laitue, tomate, oignon rouge, fromage cheddar jaune.

Burger au porc effiloché – 21 \$

Fromage en grain

Burger au bœuf braisé – 24 \$

Cornichons frits en julienne, mozzarella.

Burger au smoked meat – 24 \$

Cornichons Julienne frit, moutard, fromage swiss.

Burger au poulet frit – 22 \$

Poitrine de poulet frit, Cornichons, laitue, mayo miel.

Burger au poisson 'Moby Dick' – 24 \$

Poisson frit, rondelle de oignon, salade tomate, sauce tartare

Burger végété – 22 \$

Légumes grillés (portobello, poivrons), fromage de chèvre, mayo coriandre

Guédille de homard – 24 \$

Homard, salade, oignon vert, mayo.

Guédille au porc effiloché – 16 \$

Fromage poutine

Accompagnements

Poutine – 6 \$ | Salade maison – 5 \$ | Salade César – 6 \$
Patate au four – 3 \$ | Patate au four gratinée – 5 \$